

## SECONDI DI PESCE

# Kedgerree di baccalà

Origine: India

DOSI

**4 persone**

## ■ Ingredienti per 4 persone

|           |          |
|-----------|----------|
| Baccalà   | 850 g    |
| Riso      | 200 g    |
| Uova sode | 3        |
| Alloro    | 1 foglia |

### PER LA SALSA

|                              |              |
|------------------------------|--------------|
| Latte                        | 50 cl        |
| Burro                        | 40 g         |
| Farina                       | 40 g         |
| Brodo di cottura del baccalà | 5 cl         |
| Curry                        | 2 cucchiaini |
| Sale                         |              |
| Pepe bianco                  |              |
| Noce moscata                 |              |

## ■ Preparazione

- 1 In una pentola fate lessare il baccalà in acqua con la foglia di alloro. Quando sarà cotto privatelo della pelle e delle lisce e tagliatelo a fette.
- 2 In una pentola a parte fate cuocere in abbondante acqua salata il riso e scolatelo al dente.
- 3 In un tegamino a parte preparate la salsa lavorando tutti gli ingredienti con una frusta dopo aver sciolto il burro, in modo da evitare la formazione di grumi.
- 4 Procuratevi una pirofila circolare precedentemente riscaldata in forno e stendete a strati alterni in riso, il baccalà, le uova sode tagliate a fettine e bagnate con la salsa.
- 5 Ripetete l'operazione nell'ordine in modo da ottenere un secondo strato che terminerà con la salsa. Servite caldo in tavola.